0 6 0 7

МРТУ 19 №: 183-65

1967 г.

9



Г. Ганейзер

ГРИБ, ТЫ КАКОЙ?

Художник Л. Аристов



–„Пойдём за грибами!“ – „Но ведь сейчас зима!..“ – „Не удивляйся. И зимой можно встретить много грибов. Правда, они не похожи на те, что растут в лесу“.



3

– Заглянем сначала в продуктовый магазин. Видишь палочки дрожжей? Без участия дрожжевого грибка не испечёшь хорошего хлеба. В изготовлении кефира и сыров тоже участвуют различные грибки.



Зайдём теперь в аптеку. Там тоже есть грибы. Они необходимы для изготовления некоторых лекарств, например пенициллина – могучего помощника врачей.

С грибами мы встречаемся повсюду.



Заплесневела корочка хлеба или остатки еды – это работа грибов.



Сгнивает в лесу мёртвое дерево, разрушается деревянная постройка – и это их дело.



Многие болезни растений, животных и человека вызваны грибами-невидимками.

Грибы – самая обширная группа в растительном мире. Их более 80 тысяч видов.

Грибы очень разнообразны. Одни не увидишь без микроскопа, другие еле влезают в корзину. Но все виды грибов объединяет один признак – у этих растений отсутствует зелёная часть.

Поэтому грибы не могут питаться самостоятельно.





Некоторые, например шляпочные грибы (которых насчитывают свыше 200 видов), питаются частями отмерших растений. Другие, такие как головня, ржавчиный грибок, спорынья, фитофтора, высасывают свою пищу из тела растений или животных.



Ну, а сейчас на лыжи – и в лес за грибами! Вот они! Крепко-накрепко приросли к деревьям крупные грибы трутовики. Они растут медленно и живут по многу лет. Молодые трутовики съедобны.



Как только стает снег, появляются самые ранние из съедобных грибов – сморчки и строчки́. Строчо́к и на гриб-то не похож: коротышка-ножка и бугристая, словно мятая бумага, шляпка.



А это сморчки. Запомни: в сморчках и строчка́х есть ядовитые вещества. Прежде чем жарить, их нужно проварить 7–10 минут, отвар слить, а грибы ополоснуть чистой водой.



С тёплой погодой на смену строчкам и сморчкам приходят летние опёнки. Они облепляют старые пни в лесу и на вырубках. Если лето нежаркое и влажное, эти вкусные чистенькие грибки будут расти до поздней осени.



Не все опята съедобны. Не бери ни серно-жёлтых, ни кирпично-оранжевых.



Настоящие опята одеты скромнее. У молодых ножка соединена со шляпкой плотной плёнкой. Опята хороши и для супа, и для жаренья, и в маринад.



В начале лета, после тёплых дождей, появляются лисички. Таким грибам трудно спрятаться! Да и растут они обычно кучками. Нашёл одну – осмотрись по сторонам.



Вместе с лисичками начинаются и сыроежки. Их десятки видов. Ядовитых сыроежек нет, но красно-розовые и тёмно-фиолетовые имеют жгучий вкус и годятся только для засола.



18

Когда начинают колоситься хлеба – можно собирать первый урожай белых грибов. Их так и называют грибы-колосовики. Не прозевай – они держатся недолго.



Кончается лето. Чаще перепадают дожди. Подоспела грибная пора. Собирайтесь в большой грибной поход. Разнообразны наши леса, различны и растущие в них грибы.



Вот из травы поднимаются ярко-красные головки мухоморов с белыми крапинками. Красивые грибы. Только не трогай их, они очень ядовиты! Но говорят: „Где мухомор, там и белый".



...А ну-ка, заглянем под ёлки. Раздвинем мох. Так и есть – сидит белый гриб боровик, всем грибам полковник... И не один. Рядом маленькие...



...а чуть поодаль – большой, как тарелка... Не жадничай и не собирай старые грибы. Они не только не вкусные, но и вредные.



23

А это что за гриб? Тоже белый? Очень похож, только шляпка посветлее, да ножка чуть розоватая. Это несъедобный жёлчный гриб. Он очень горький. Не веришь – лизни краешек шляпки.



Ещё мухоморы... Все они ядовиты. Их используют для уничтожения мух: режут на мелкие кусочки и поливают сладкой водой. Отсюда и название – мухомор.

Самый опасный гриб наших лесов – бледная поганка, близкий родственник мухомора. Гриб этот не имеет ни яркого цвета, ни запаха. Яд бледной поганки смертелен. Признаки отравления появляются только через 10–12 часов, когда ядовитые вещества поступают в кровь. Противоядия от яда бледной поганки нет.

К счастью, этот страшный гриб встречается довольно редко.



26

Рассмотри хорошенько рисунок, запомни, как выглядит бледная поганка и никогда не бери этот гриб в руки. Бледная поганка растёт с июня по октябрь в лиственных лесах, на просеках, опушках.



А вот какой славный, светлый березняк! Тут нас наверняка поджидают подберёзовики. Ну, так и есть. Один, другой, третий...



На заросшей дороге нам попадутся и бархатистый, словно кусочек мха, зеленоватый моховик, и кучка тонконогих козляков. А вокруг – разноцветные сыроежки. Положим их всех в корзинку.



А что мы будем искать в осиновой роще? Догадываешься? Подосиновики! Срезай-ка вот эти, маленькие, с толстыми ножками. Место среза чернеет? Не беда. Это очень хорошие грибы, годятся и для жаренья, и для засолки, и в маринад...



30

И снова смешанный лес... Здесь сыроежки, лисички, подберёзовики, а под елями и возле пней, взгляни-ка, сколько свинушек, вкусных грибов с мягкой, словно плюшевой оторочкой по краям шляпки.



Под большой сосной – целый выводок маслят! Они всегда растут большими семьями. Какие скользкие у них шляпки, как будто и в самом деле смазаны маслом! Маслята во всех видах хороши.



Но что это за диковина? У неё приятный фруктовый запах... Это булавница. Есть много различных булавниц. Все жёлтые, белые, оранжево-красные – съедобны и вкусны. Но не бери голубовато-зелёных и сине-фиолетовых – они ядовиты.



33

А теперь разберём грибы. Заглянем им под шляпки и посмотрим, одинаково ли они устроены. Нет, совсем не одинаково!



У белого, подосиновика, подберёзовика, маслёнка и многих других под шляпкой как бы губка, сложенная из множества трубочек. У сыроежки, лисички, мухомора – веером расходятся тонкие пластинки. Шляпочные грибы так и делят: на губчатые и пластинчатые.



Пластинчатые грибы очень хороши для засолки. Одни из лучших – грузди. Ароматные, крепкие, они растут семьями – „грудами“. На изломе груздь выделяет едкий млечный сок. По краям шляпки у него пушистая опушка.



Вот другие грузди – жёлтый, синеющий и чёрный. Млечный сок синеющего груздя на воздухе быстро становится фиолетовым. Чёрный груздь нередко называют чернушкой или зеленушкой. В засолке он становится вишнёво-красным.



Близкий родственник груздей – розовая волнушка. Своё имя она получила от старорусского названия шерсти – „волна". Густые розовые волоски по краям шляпок и в самом деле похожи на мягкую шерсть.



Напоминает по виду волнушку и крепкий оранжевый рыжик, который можно съесть тут же в лесу. Вытри его, посоли и на палочке подержи над костром, чтобы растаяла соль.



Не пугайся необычного цвета фиолетовой рядовки. Её аккуратные рядочки встретишь и летом, и поздней осенью, когда кончаются другие грибы. Рядовку можно не только солить, но и жарить.



Ещё один мало известный гриб – мокруха. Его шляпка соединена с ножкой прозрачной, как стекло, слизистой плёнкой. Не очень-то красив бедняга... Не потому ли он всегда „обливается слезами"? Смело клади его в корзину. Мокруху можно и жарить и солить.



Съедобных пластинчатых грибов очень много. Вот серушка и похожий на неё более хрупкий млечник блёклый, вот толстоногий подорешник или подмолочник, вот белый подгруздок, не имеющий млечного сока, – его часто неправильно называют белянкой...



Это тоже грибы – дождевики. У них нет ни ножки, ни шляпки. Молодые дождевики съедобны: их можно варить и жарить. Но если наступишь на старый, он обдаст тебя тучей зеленовато-бурой пыли.



Ядовитый ложнодождевик. Обратите внимание: у него жёсткая оболочка, а под ней плотная, не пылящая масса.



44

На лугу можно встретить и такие грибы. А возле них – похожие на дёготь пятна. Всё это – гриб-навозник (или чернильный). У молодых грибов приятный, нежный вкус, но навозник быстро дряхлеет и расплывается в чёрные пятна.



А это шампиньоны – одни из самых вкусных и полезных грибов. Они растут на хорошо унавоженной земле, в местах полдневного отдыха стад, по обочинам дорог. Шампиньоны – единственные грибы, которые разводят искусственно, в теплицах и парниках.

Ты спросишь, а почему не разводят так и другие грибы?

А потому, что жизнь других грибов тесно связана с жизнью деревьев. У одних только с одной породой дерева, у других – с несколькими.

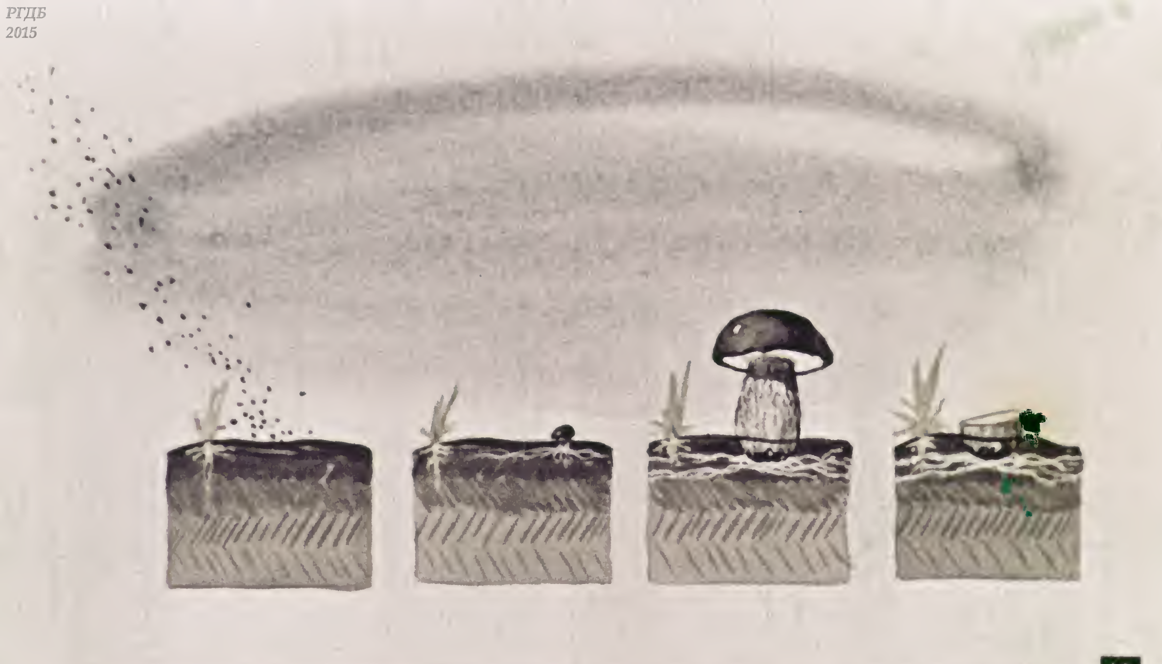
Грибы, которые мы собираем, это лишь плод гриба-растения. Основная его часть – длинные белые нити, грибница. Она пронизывает верхний слой почвы, прелую листву и тесно сплетается с корнями растений. Грибы и деревья помогают друг другу добывать пищу.



Грибницы образуются из спор – микроскопически маленьких семян, покрывающих пластинки и трубочки на шляпках грибов. Положи на час-другой шляпки на белую бумагу – на бумаге останутся отпечатки: это высеялись споры.



У сморчков и строчков споры покрывают всю шляпку, у дождевиков они заключены внутри гриба. Каждый гриб образует сотни тысяч, даже миллионы спор. Ветер разносит их на большие расстояния.



Прорастая, споры образуют грибницу нового растения-гриба. Собирая грибы, аккуратно срезай их ножом, не ковыряй землю палкой, не переворачивай нижние слои листьев. Оберегай грибницу – она живёт не один год.

КОНЕЦ



Редактор Т. Семибратова
Художественный редактор
Л. А. Усайтис
Д-384-64

Студия „Диафильм", 1964 г.
Москва, Центр, Старосадский пер., д. № 7
Чёрно-белый О-20. Цветной О-30